





# SUCRAISIN MCR BIO

VARIOS

Mosto concentrado rectificado : licor de tiraje y/o licor de expedición



## APLICACIONES ENOLÓGICAS

El Mosto Concentrado Rectificado (MCR) se elabora a partir del jugo de uva, del cual se extraen todos los componentes "no azucarados", para que sea perfectamente neutro.

La legislación autoriza el mosto concentrado rectificado como aporte de azúcar para la elaboración de los licores de tiraje o de expedición.

***Técnica de elaboración :***

Prensado de la uva → Sulfitado → Mosto sulfitado → Concentración → Rectificación
↓
MCR Sucraisin ← Pasteurización ← Filtración



## CARACTERÍSTICAS

- Concentración : 63,0 D° Brix
- Alcohol potencial: 50°12
- Azúcar por litro: 843.8 g
- Masa volumétrica : 1,3121



## MODO DE EMPLEO

- Licor de tiraje :

La utilización de **SUCRAISIN** permite la preparación rápida y homogénea de la mezcla (azúcar + vino + levadura + coadyuvantes de removido). El MCR, compuesto únicamente de fructosa y glucosa, es utilizado rápidamente por las levaduras.

Precaución : Tomar en cuenta la concentración más elevada (843,8 g/L) durante el cálculo del punto de tiraje y las correcciones.

- Licor de expedición :

**SUCRAISIN** se utiliza puro.

**Cuidado con la regulación de la dosificadora.**

**Institut Œnologique de Champagne**
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

**Tél +33 (0)3 26 51 96 00**
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
***www.ioc.eu.com***



VERSION 11-12-12/A







# SUCRAISIN MCR BIO

VARIOS



## LIMITE DE DOSIFICACION DE VINOS CON MCR

| Dosificación de acuerdo con la legislación europea | Límite europeo | Volumen MCR 63° Brix (cL/botella) |
|---|---|---|
| Brut | 15 g/L | De 0.45 a 1.30 |
| Extra dry | 12 a 20 g/L | De 1.05 a 1.75 |
| Sec | 17 a 35 g/L | De 1.50 a 3.10 |
| Demi-sec | 33 a 50 g/L | De 2.95 a 4.45 |
| Doux | > 50 g/L | > 4.45 |



## ENVASE Y CONSERVACIÓN

- Bidones 10L, 20L
- Envases 60L
- Contenedores 1000L

Conservar en lugar seco, bien ventilado, libre de olores, a temperaturas entre 10 y 15°C, al abrigo de la luz. Una vez abierto, el producto debe ser utilizado rápidamente.

**Institut Œnologique de Champagne**
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

**Tél +33 (0)3 26 51 96 00**
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
***www.ioc.eu.com***



VERSION 11-12-12/A